

CEVAPCICI :

Zutaten für 4 Personen :

700g Fleisch, Faschiertes (manche mischen Lamm unter das Rindfleisch)

Salz

Pfeffer

3 Zehen Knoblauch

1 Zwiebel

bissi Worcestersauce

eventuell Petersilie

Fleisch faschieren

Zwiebel glasig dünsten

Knoblauch pressen

Alle Zutaten gut durchmischen

Runde oder längliche wurstähnliche Laibchen formen. Leichter bindet es, wenn die Hände in kaltes Wasser getaucht wurden.

In Öl oder Ceres braten.

Dazu passt Kartoffelsalat, Bohnensalat, Kartoffelpüree.

Guten Appetit